

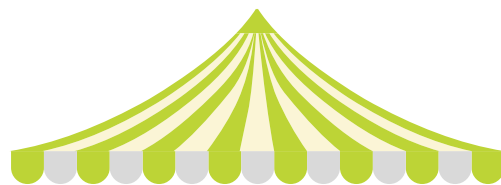
## i-CIRCUS & Show Dinner

### Antipasti / Starters / Entrées / Vorspeisen / Закуски

- Filetto di sgombro marinato e cotto a vapore con Julienne di verdure, zenzero e crescioni
- Marinated Mackerel Fillet Steamed with Julienne Vegetables, Ginger, and Watercress
- Filet de maquereau mariné et cuit à la vapeur avec julienne de légumes, gingembre et cresson
- Mariniertes Makrelenfilet, gedämpft mit Gemüse-Julienne, Ingwer und Brunnenkresse
- Маринованный файле скумбрии, приготовленный на пару с овощной юлиенной, имбирем и кресс-салатом

- 
- Vitello alle erbe fini con salsa all'aceto balsamico e zenzero, indivia belga e bruciatini di pancetta
  - Veal with Fine Herbs, Balsamic Vinegar and Ginger Sauce, Belgian Endive, and Crispy Pancetta
  - Veau aux fines herbes avec sauce au vinaigre balsamique et gingembre, endive belge et pancetta croustillante
  - Kalbfleisch mit feinen Kräutern, Balsamico-Ingwer-Sauce, belgischem Chicorée und knusprigem Pancetta
  - Телятина с тонкими травами, соусом из бальзамического уксуса и имбиря, бельгийским эндивием и хрустящей панчеттой

- 
- Pomodori al sole con burrata, agrumi, taralli e tartufo
  - Sun-Dried Tomatoes with Burrata, Citrus, Taralli, and Truffle
  - Tomates séchées au soleil avec burrata, agrumes, taralli et truffe
  - Sonnengetrocknete Tomaten mit Burrata, Zitrusfrüchten, Taralli und Trüffel
  - Вяленые на солнце помидоры с бурратой, цитрусовыми, таралли и трюфелем

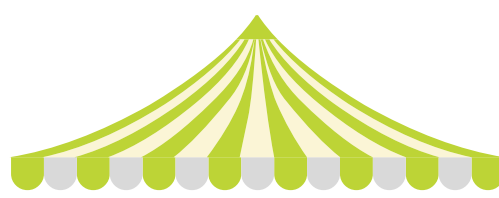


## i-CIRCUS & Show Dinner

### Primi Piatti / First Courses / Plats Principaux Hauptgerichte / Первые блюда

- Spaghetti "Pietro Massi" alla carbonara di tonno rosso e salicornia
- Pietro Massi Spaghetti with Red Tuna Carbonara and Samphire
- Spaghetti 'Pietro Massi' à la carbonara de thon rouge et salicorne
- Pietro Massi Spaghetti mit Roter Thunfisch-Carbonara und Queller
- Спагетти 'Пьетро Масси' с карбонарой из красного тунца и морским шпинатом

- 
- Garganelli all'uovo con funghi prataioli, ragout di coniglio e pecorino riccio di San Patrignano
  - Egg Garganelli with Meadow Mushrooms, Rabbit Ragout, and San Patrignano Curly Pecorino
  - Garganelli aux œufs avec champignons de prairie, ragoût de lapin et pecorino frisé de San Patrignano
  - Eier-Garganelli mit Wiesenpilzen, Kaninchenragout und lockigem Pecorino aus San Patrignano
  - Гарганелли с яйцом, луговыми грибами, рагу из кролика и кудрявым пекорино из Сан-Патриньяно

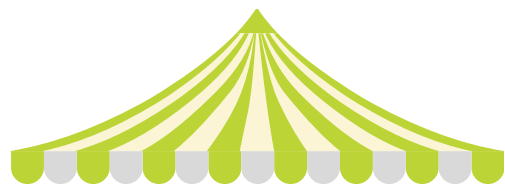


# i-CIRCUS & Show Dinner

## Secondi Piatti / Main Courses / Plats de Résistance

### Hauptgerichte / Основные блюда

- Tentacolo di polipo ai carboni con babaganoush di melanzane, baby panocchiette ed erbe aromatiche
  - Charcoal-Grilled Octopus Tentacle with Eggplant Babaganoush, Baby Corn, and Aromatic Herbs
  - Tentacule de poulpe grillé au charbon avec babaganoush d'aubergine, mini-épis de maïs et herbes aromatiques
  - Kohle-gegrillter Oktopus-Tentakel mit Auberginen-Babaganoush, Baby-Mais und aromatischen Kräutern
  - Угольно-гриль-щупальце осьминога с бабаганушем из баклажанов, молодой кукурузой и ароматными травами
- 
- Entrecote di manzo con spinacini all'aceto balsamico, salsa barbecue e bottarga di uovo di gallina
  - Beef Entrecote with Baby Spinach in Balsamic Vinegar, Barbecue Sauce, and Hen Egg Bottarga
  - Entrecôte de bœuf aux jeunes épinards au vinaigre balsamique, sauce barbecue et bottarga d'œuf de poule
  - Rinder-Entrecote mit Babyspinat in Balsamico-Essig, Barbecue-Sauce und Hühnerei-Bottarga
  - Энтрекот из говядины со шпинатом в бальзамическом уксусе, барбекю-соусом и боттаргой из куриных яиц



## i-CIRCUS & Show Dinner

### Dolci / Desserts / Desserts / Nachspeisen / Десерты

- Bavarese di zucca, bergamotto, cremoso di cacao e riduzione alla birra "Barbelg"
- Pumpkin Bavarois with Bergamot, Creamy Cocoa, and 'Barbelg' Beer Reduction
- Bavarois de citrouille au bergamote, cacao crémeux et réduction de bière 'Barbelg'
- Kürbis-Bavarois mit Bergamotte, cremigem Kakao und 'Barbelg'-Bierreduktion
- Баваруаз из тыквы с бергамотом, кремовым какао и пивным соусом 'Барбельг'



- Mousse al cioccolato caramellato e sale di Cervia, ananas caramellato e crumble di mais
- Caramelized Chocolate Mousse with Cervia Salt, Caramelized Pineapple, and Corn Crumble
- Mousse au chocolat caramélisé au sel de Cervia, ananas caramellisé et crumble de maïs
- Karamellisierte Schokoladenmousse mit Cervia-Salz, karamellisierter Ananas und Mais-Crumble
- Мусс из карамелизированного шоколада с солью Червиа, карамелизированным ананасом и кукурузной крошкой